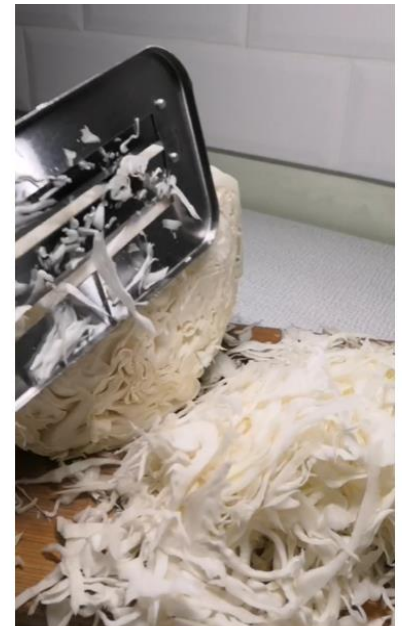


Инструкция для шинковки

Нож для шинковки – незаменимая вещь на кухне. Он имеет два острых лезвия и удобную для работы ручку. Шинковка используется для красивой и тонкой нарезки овощей и фруктов. С помощью двух острых лезвий, сделанных из нержавеющей стали, вы сможете без труда нашинковать любые овощи, сделать тонкие слайсы.

Специальный нож для шинковки капусты более удобен, чем кухонный. Это приспособление гораздо безопаснее кухонного резака, так как порезаться им намного сложнее. Расположение лезвий помогает нарезать кочаны на тонкие волокна, не примеряясь.

Техника резки проста – скользите шинковкой вниз по кочану и обратно, прижимая шинковку вплотную к овощу.



Ухаживать за такими приспособлениями следует, как и за прочей кухонной посудой – вовремя мыть и сушить. Можно мыть в посудомоечной машине. Храните в недоступном для детей месте.

**Примеры нарезки, которая получается при использовании
ШИНКОВКИ:**

